

Link do produktu: <https://sklep.woj-len.pl/olej-rydzowy-250-ml-p-11.html>



OLEJ RYDZOWY 250 ml

Cena brutto	15,00 zł
Cena netto	14,29 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Producent	WOJ-LEN

Opis produktu

Olej Rydzowy tłoczony na zimno

„Rydz” (rydzyk, ryżyk, lennica, lnicznik, judra), to potoczna nazwa „Inianki” jednej z najstarszych uprawnych roślin oleistych, blisko spokrewnionej z rzepakiem. Olej rydzowy tłoczony na zimno charakteryzuje się korzennym smakiem z wyraźną nutą cebuli i gorczycy o złocistożółtej barwie

Zastosowanie:

Olej rydzowy należy podawać na zimno – w wysokiej temperaturze traci swoje cenne właściwości. Pasuje przede wszystkim do sałatek i surówek. Stanowi smaczny dodatek do twarogu, makaronu, kaszy. Świetnie komponuje się z cebulą i czosnkiem. Można z niego przygotować np. prostą maczanę do pieczywa – małą cebulę siekamy w drobną kostkę, solimy, czekamy aż zmięknie. Następnie zalewamy ją połową szklanki oleju rydzowego. Całość doprawiamy pieprzem i szczyptą papryki. Polecany do spożywania na zimno do sałatek, surówek, potraw spożywanych na zimno. Fantastycznie komponuje się z cebulą i śledziami.

Dawkowanie:

Olej rydzowy najlepiej przyjmować dwa razy dziennie na czczo (1-2 łyżeczek).

Przechowywanie:

Olej rydzowy tłoczony na zimno powinien być przechowywany w zaciemnionym miejscu, najlepiej w temperaturze 5-10 stopni Celsjusza. Termin przydatności do spożycia 3 miesiące

Dostępne pojemności:

- Butelka jasne szkło 200ml.
- Butelka ciemne szkło 250ml.
- Butelka ciemne szkło 500ml

OLEJE

OLEJE